

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'agent de restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

possibilité de valider un ou des blocs de compétences

RNCP35650BC01 - Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking

RNCP35650BC02 - Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance

RNCP35650BC03 - Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

RNCP35650BC04 - Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 1 an est de 600H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum

Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

CFA Trajectoire - UFA du Lycée Jean Moulin Le Chesnay

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30

contacts@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel

Alternance entre théorie et pratique

Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

- Présentation d'un projet réalisé en amont de la session
- Dossier de synthèse des pratiques professionnelles
- Entretien final.

POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP cuisine
- CAP CSHCR
- MC employé traiteur
- MC art de la cuisine allégée
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Agent(e) de restauration ;
- Employé(e) de restauration collective ;
- Employé(e) de cafétéria ;
- Employé(e) polyvalent(e) de restaurant ;
- Équipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide ;
- Préparateur(trice) ;
- ...

PRÉ-REQUIS

Aucun.



BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr

Tél : 01 88 62 00 30

Pour + d'information scannez le Code QR



POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU

www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : ND% / 2022 : ND% / 2023 : ND% pour 00 candidats NOUVELLE FORMATION

Pour nos formations niveau 3 (CAP) :

Taux d'interruption en cours de formation : 17,2% / Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,3%

Taux d'insertion professionnelle CAP après 1 an sortants 2021 : 65% (source DARES 2023)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>